

ポテトのチーズソース



<<材料 (4人分)>>

*じゃがいも	600g (大4個)...	乱切り	
*揚げ油	適量		
*なたね油	7g (大さじ2/3)	*シュレットチーズ	80g
*バター	4g (小さじ1)	*ウインナー輪切り	40g
*薄力粉	12g (大さじ3/4)		(3~4本)
*牛乳	180g (170ml)	*塩・こしょう	適量
*生クリーム	32g (大さじ2強)	*パセリ	適量

<<作り方>>

- ①じゃがいもは乱切りにし、水分を切って油で揚げる。
(160~170℃で3~4分を目安に)
- ②フライパンに油とバターをひき、薄力粉を混ぜ、火からおろす。
(5分ほど弱火を目安に)
- ③冷たい牛乳を一気に加え泡だて器で混ぜながら再度火にかける。
生クリームを加え伸ばし、ホワイトソースにする。
- ④③に輪切りにしたウインナーとチーズ、塩・こしょうを加えソースを作る。
- ⑤揚げたじゃがいもに④のチーズソースをかけて、パセリを飾る。

給食で大人気!

